

664.3:547

• • , • • , • • ,
 • • , • • “ ”

Explored reological properties of reverse emulsions of sunflower-seeds oil Emulsions are stabilized monoacilglycerides sunflower oil, which are got in the process of amidation triacilglycerides sunflower oil of ethilenediamine with glycerine for displacement of equilibrium toward the receipt of monoacilglycerides, by alcoholic extraction. It is shown, that got monoacilglycerides can be used at quality of emulgators.

30- [1 – 3]. -
 (, ,
 .) : ;
 ; , ; -
 , , . -
 , [4]. -
 , -
 , [5]. [6], -
 . [7], 0,5 – 1,0 % . -
 10 –
 15 % . -
 ,

.
 .
 .
 ,
 (1129-93), (6-09-147-70)
 (6259-52), , % ∴ 69,5 –
 (), 1,7 – , 0,3 – , 0,3 – ,
 28,2 – () (); 81,3 – , 17,8 –
 , 0,7 – , 0,2 – () [8].
 " "
 = 4,788 / 0,9375
 , ()
 60 / . (1) [2, 7]:

$$= 60 \cdot /60 \quad (1)$$

60 / , 60 -

67 %
1500 / 30
- 1
30 0,7 [7],
(, %) (2) [7]:

$$= (33 - V)/33 \quad (2)$$

, 33 – 100 ,
 – 1, ; V – 100
 – 1 , .
 100 .
 400

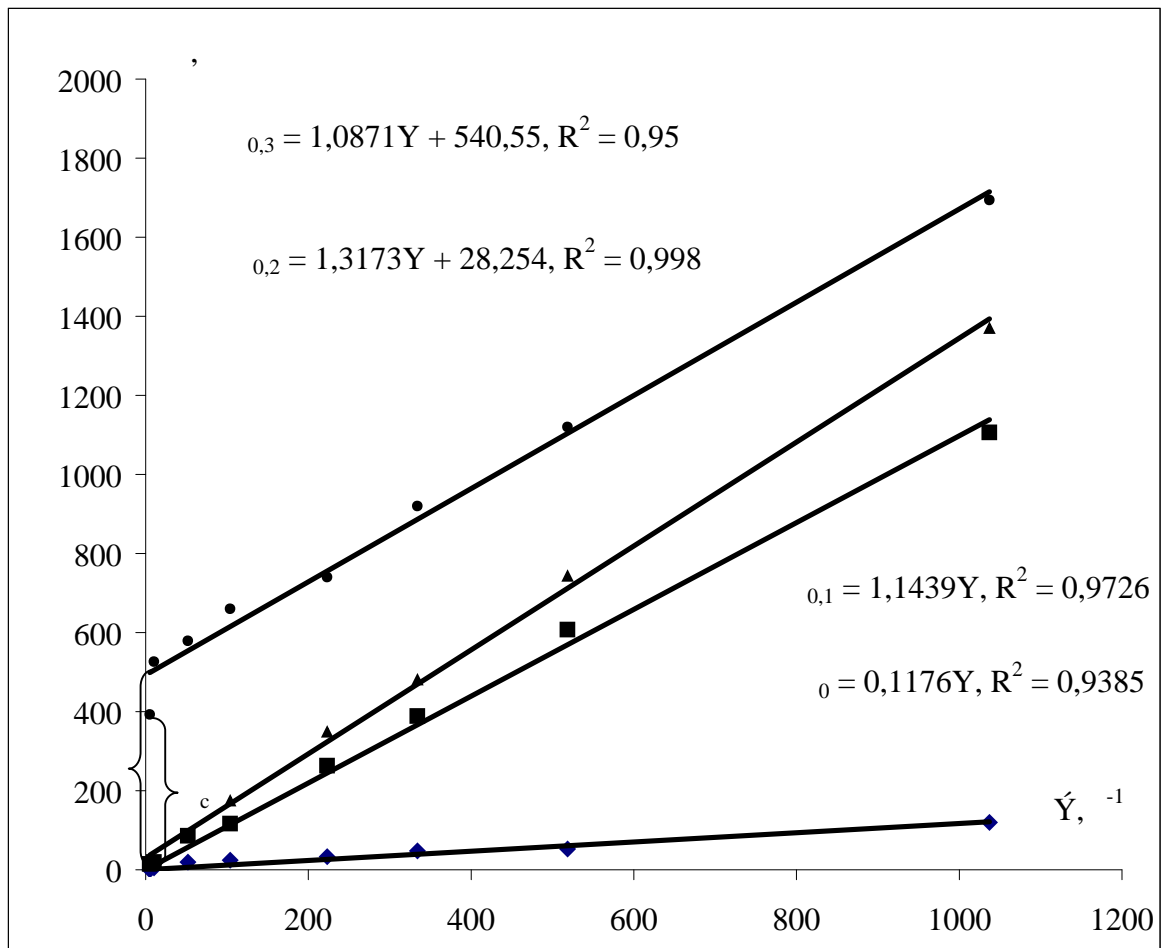
278 1 , 280 5 , 283
16 . 85 % .
85,9 % .
99,7 % . 1.

1

, % .	, % .	, % .	, % .
96	69,5	28,2	97,7
90	82,6	16,5	99,1
85	85,9	13,8	99,7

, -
. -
, -
-

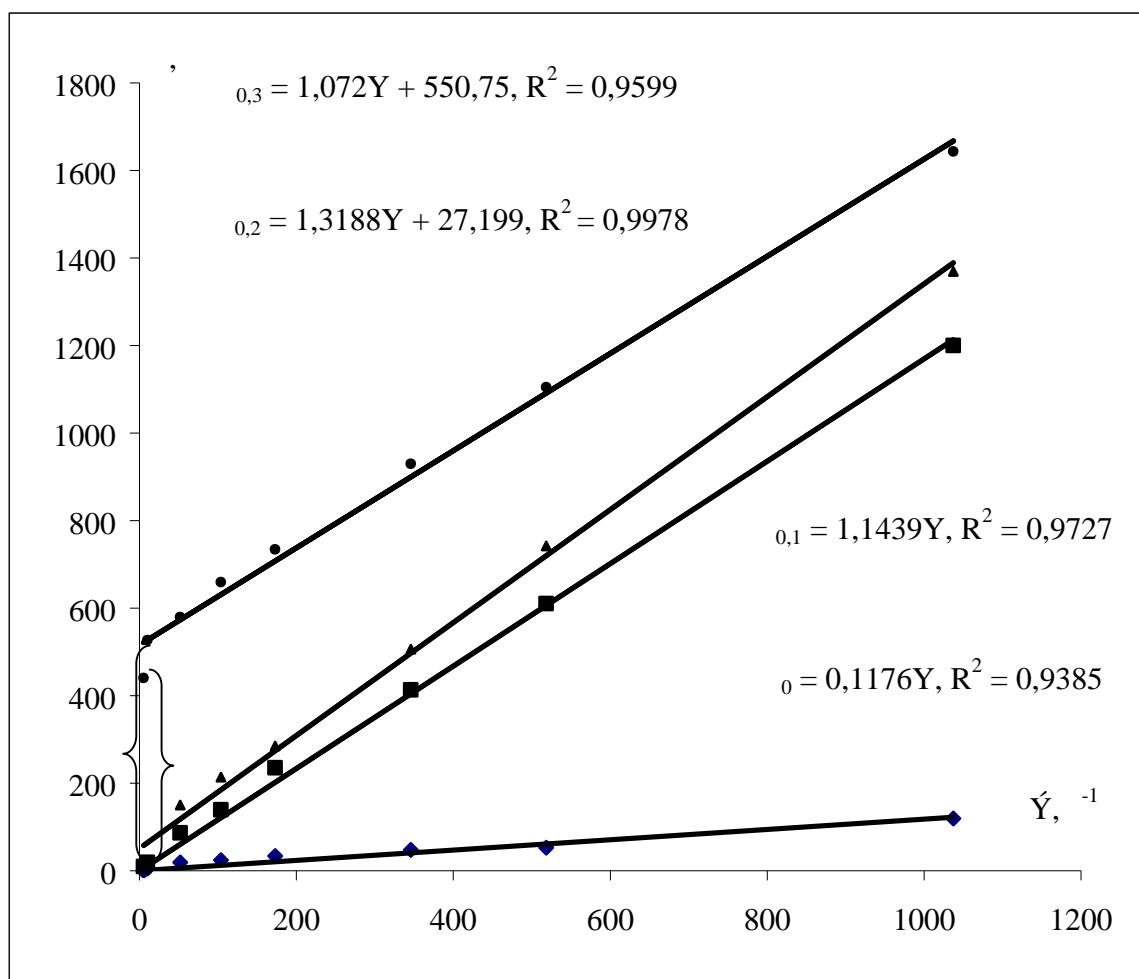
[7]. 67 % .
0,1 % . (. 1, 2).



. 1.

(0) 67 % . , (0,1 – 0,3 % .)

,
 :
 – 0,3, – 0,2, – 0,1, – 0
 % .



. 2. () (Ý)
 (0) 67 % . (0,1 – 0,3 % .)

,
 – 0,3, – 0,2, – 0,1, – 0 % .

- 67 % . -

0,2 % . -

, 0,3 % . -

,
 $= 540,55/550,75$ $= 392,6/440.$ -

[7].

440,5 392,6 ,

, , , -

67 % . -

0,1 – 0,3 % . ,

. 1., —

. 2. 0,2 % . —

, , —

. —

, . —

, , —

0,1 % . () —

, , —

, 0,12 . 1,3 . . —

0,3 % . , —

. —

. 1 2 , —

0,98 – 0,99. —

, —

~28 540 —

~ 27

550 — . —

~ 392 ~ 440 , , —

, , —

, , —

, , —

” [9].

, 17,4 . ” , , —

, [9], —

3 8 98 % . . 2. —

2

, ,

	m ,	V ,	, .	, ,
	1	4	12	88 %
	2	3	14,4	91 %
	3	0,3	18,5	99 %
" 67"	-	0,6	17,4	98 %

. V – ’ , m – .

, 670 330

